Office
Phone: 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Fax: 305-866-2704

sales@skyfood.us - www.skyfood.us
TOLL FREE 1-800-503-7534

SKYMSEN®
METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.

Instructions Manual / Manual de Instrucciones

CAUTION!
HAZARDOUS MOVING PARTS
Disconnect Power Before Cleaning or Servicing

!ATENCIÓN!
PARTES MOVIBLES PELIGROSAS
Desconecte de la Red Electrica antes de la Limpieza o Manutención

Dough Roller / Cilindro para Masas

Model / Modelos

CLM-300

UG0014 - February / 2014

SUMMARY / INDICE

1. ENGLISH _____ 01

2. ESPAÑOL _____ 13

CLM-300

Dough Roller - Model CLM-300

Instruction Manual

Index

1.Introduction_____02
1.1 Safety_____02
1.2 Main components_____02
1.3 Technical Characteristic_____03
2. Installation and Pré-Operation_____03
2.1 Installation_____03
2.2 Pre-operation_____04
2.3 Proceedings for feeding_____05
3. Regular Operation_____05
3.1 Switching on_____05
3.2 Dough thickness control_____06
3.3 Cleaning_____06
4. General Safety Rules_____07
4.1 Basic operational practice_____07
4.2 Precautions and remarks before switching on the machine__08
4.3 Routine Inspection_____09
4.4 Operation_____09
4.5 After work is done_____10
4.6 Maintenance Operation_____10
4.7 How to proceed in case of EMERGENCY_____10
4.8 Warnings_____11
5. Problem Analysis and Solutions_____11
5.1 Problems, causes ands solutions_____11
6. Electrical Diagram_____12
7. General Advices_____12

1. INTRODUCTION

1.1 Safety

When unproperly used the Dough Roller Model CLM-300 is a potentially DANGEROUS equipment. Never place your hand inside the upper opening through which the dough is introduced to feed the machine. Cleaning and maintenance or any other operation with the machine shall be carried out by trained personel. In order to avoid accidents follow the instructions below:

1.1.1 Be sure the machine is plugged off the electric network when cleaning, maintenance or any service is being made.

1.1.2 Never use direct water spray on the machine.

1. 2 Main Components

The Dough Roller Model CLM-300 is a machine to be used on a bedplate or a solid table to roll different kinds of dough.

Most of the components which are part of the machine, are manufactured with high performance raw materials : stainless steel, aluminum or plastic.

Pic - 01

Pic - 02

1.3 Technical Characteristics

Table -01

Characteristics	Unit	CLM-300
Average production capacity	[lb/h]	up to 800
Voltage	[V]	110 or 220
Frequency	[Hz]	50 or 60 (*)
Motor rating	[CV]	0,5
Consumption	[kW/h]	0,368
Height	[Inches]	20 ½"
Width	[Inches]	19 3/4"
Depth	[Inches]	22
Net weight	[lb]	96
Gross weight	[lb]	126

(*) Frequency and voltage will be in accordance with the supplied electric motor .

Load Chart

Model	Maximum Load
CLM-300	2kg dough
CLM-300L	2kg dough

2. INSTALLATION AND PRE-OPERATION

2.1 Installation

The Dough Roller must be placed on a firm working table, preferrably 850 mm high and 350 mm far from the operator.

Be sure the voltage is adequate. The electricity source shall have the same voltage as the Dough Roller electric motor .

Registro de Garantía

Skyfood Equipment LLC

IMPORTANTE:
Solamente para productos de las marcas Hatco y SKYMSEN

Preguntas sobre como llenar este formulario?
llamada 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Devuelva el formulario completo a la:
SKYFOOD EQUIPMENT LLC
11900 Biscayne Blvd. Suite 512
North Miami, FL 33181 - USA
O fax formulario a:
305-866-2704

Información del Usuario

* Persona de Contacto: _____

* Tipo de Empresa:

- ☐ Panadería Bagel y Operaciones
- ☐ Panadería (Asociado con Restaurante)
- ☐ Bolera
- ☐ Negocios e Industria en la Casa de Alimentación
- ☐ Carniceria
- ☐ Abastecimiento
- ☐ Club de Tiendas
- ☐ Tienda de Conveniencia
- ☐ Club de Campo
- ☐ Delicatessen (Cadena / Restaurante)
- ☐ Delicatessen (Independiente y No-Restaurant)
- ☐ Tienda de Alimentos
- ☐ Gobierno
- ☐ Hospital
- ☐ Alojamiento
- ☐ Mayorista con Comestibles
- ☐ Mayorista sin Comestibles
- ☐ Empacador de Carne
- ☐ Otros negocios que prepara o sirver alimentos
- ☐ Otros negocios que vende, pero no sirven comida
- ☐ Pizza (Cenar en /llevar)
- ☐ Restaurantes (independiente / cadena)
- ☐ Escuela
- ☐ Estadios / Coliseum
- ☐ Supermercado
- ☐ El parque temático
- ☐ Universidad / Escuela
- ☐ Viñedo
- ☐ Clube de Almacenes
- ☐ Operación de cocción al por mayor (no institucional)

* Nombre de lá Compañía: _____

* Dirección: _____

* Ciudad: _____

* Estado: _____ * Zip Code: _____

* Teléfono: _____ Fax: _____

** E-mail: _____

Página Web: _____

☐ Me gustaría unirse a la lista de correo.

Detalles del Producto

* Item Comercial del Producto: _____

El item comercial del producto se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

* Número de serie: _____ * Confirme el úmero de serie: _____

Esta información, el número de serie del producto, también se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

* Prueba de compra: ☐ Sí ☐ No

* Comprado em: ____ / ____ / ____ (mm / dd / yyyy)

* Adquirido en: _____
Nombre de la compañía

* Indica que el campo es obligatorio. ** Indica que el campo es obligatorio y no obligatorio por Fax.

SKYFOOD sea para la Compañía de Servicio. Distancia o tiempo de viaje NO serán pagados. SKYFOOD ofrece una garantía limitada en sito para productos que estén solamente en instalaciones comerciales con peso neto superior a setenta (70) libras, siempre que estén instalados en una dirección dentro de un rayo de treinta (30) millas de una Compañía de Servicio. **Usuarios finales son responsables por todos los costos extra de viaje y costo por milla.** En este caso servicios de garantía serán provenidos durante las horas de trabajo comerciales.

Este producto sera sustituido o reparado bajo la garantia, por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

Accesorios serán remplazados ó reparados bajo la garantía por un periodo de (30) días a partir de la fecha de compra por el comprador/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

La garantía no será aplicable hasta que un formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** sea recibido por SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, dentro de treinta (30) días de la feche de la compra. El **REGISTRO DE GARANTÍA** sea en el Manual de Instrucción de cada producto ó en el sito de SKYFOOD: www.skyfood.us. El Usuario Final debe llenar el formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** y mandarlo para SKYFOOD de acuerdo con las instrucciones indicadas en el referido sito. **Sin el cumplimiento de esta condición la garantía NO será valida.**

La garantía no se extiende para productos de terceros. No existen otras garantías ó condiciones expresas otras que aquellas ofrecidas por cada fabricante de productos vendidos por SKYFOOD que no sean bajo la marca FLEETWOOD by SKYMSEN y SKYMSEN.

Para preguntas ó asistencia, no devuelva el producto ó accesorios para la tienda, por favor llame a Toll Free 1-800-503-7534, ó visite la sección Servicio al Cliente en www.skyfood.us. Para un servicio mas rápido tenga disponible el nombre del modelo, el numero de serie y la prueba de compra para que el operador le asista.

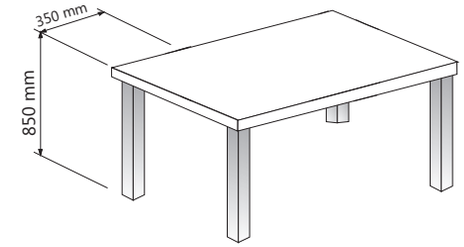
SKYFOOD se reserva el derecho de cambiar los términos de la Garantía Limitada a cualquier momento sin previo aviso. También se reserva el derecho de cambiar el proyecto y las especificaciones de sus equipos ó cualquier otra documentación a cualquier momento. El usuario final no tendrá derecho a compensaciones resultantes de éstos cambios.

Actualización :
Estes **Terminos y Condiciones** fueran por ultimo actualizadas en 14 de Enero 2014.

The power cable is provided with a plug with two round pins and a grounding wire.

It is mandatory that the three points be connected before the machine is started.

Pic - 03



2.2 Pre Operation

Important
Under no circumstances do the cleaning when the machine is working.

First make sure the Dow Roller is firm in its position. Clean the rolls with a dry cloth and if necessary with a plastic slice.

Pic - 04

2.3 Feeding Procedures

Important
Under no circumstances use your hands to directly put or remove any portion of dough in between the cylinders.

The Roller model CLM -300 brings a safety system that prevents fingers from touching the rolls when feeding the machine turned ON. Therefore, the machine will only work if the mentioned roll protection is turned down.

To feed the Roller, the product to be laminated must be placed onto the gutter, and guided until it is pulled by the rolls when the machine is turned on.

Pic - 05

wrong

Pic - 06

right

3. NORMAL OPERATION

3.1 Switching On

Important
Wait until the rollers come to a complete stop. The machine operates in silence. Do not place any objects such as knives, spoons or other when the machine is not in operation.

To start the machine press the button of the ON/OFF switch, on the upper side of the machine .

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO

Para preguntas o asistencia, llame SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, o visite la sección de Servicio al Cliente en **www.skyfood.us**.

GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD

Salvo especificado diferentemente nuevos productos **FLEETWOOD by SKYMSEN** y **SKYMSEN,** accesorios excluidos, vendidos por SKYFOOD EQUIPMENTS, LLC ("SKYFOOD"), para uso solamente en los Estados Unidos (colectivamente "Productos" ó singularmente "Producto") son garantizados de estar libres de defectos en los materiales y la mano de obra por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero. Varios productos nuevos y accesorios pueden ser garantizados por un periodo diferente de un (1) año, mientras otros podrían estar sujetos a limitaciones de transporte, como especificado en Manual de Instrucción del producto. **Es necesario presentar la Prueba de Compra, caso contrario la garantía NO SERÁ APLICABLE.** Ninguna garantía es dada ó implícita para usuarios secundarios o para terceras partes. Es condición fundamental de la Garantía que SKYFOOD sea notificada de cualquier defecto en materiales ó mano de obra en el plazo de cinco (5) días del ocurrido, dentro del plazo de la garantía. Si el aviso del reclamo, bajo esta garantía, es hecho en tiempo por el usuario final, SKYFOOD ó una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") indicada, hará el reparo o la sustitución del Producto, a criterio de SKYFOOD, bajo las condiciones adicionales escritas abajo.

Esta garantía no se aplica si el daño ocurre de una instalación impropia ó mantenimiento hecho por una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") no autorizada, tensión eléctrica errada, ni si los productos ó partes hubieren sido usados fuera de conformidad con las instrucciones de operación y mantenimiento, sujetos a mal uso ó abuso, ó damnificados por accidentes, causas de fuerza mayor, uso anormal, tensión ó cualquier otra causa que no sea de responsabilidad de SKYFOOD o afuera de su razonable control. **Esta garantía NO cubre mano de obra de servicio y despensas de viaje para proceder ajustes en los productos o /y accesorios.** Además del desgaste y rasgue de algunos ítems, como pero no limitado a; partes de vidrio, hojas de corte, piedras, cuchillas, platos, cuchillas de corte, discos de corte, vedamientos, cambios de óleo, cinta para vedamiento, cintas de aislamiento, gusanos, rodamientos auto-lubricados, carbones para motores eléctricos, y otras partes desgastables por su naturaleza y que necesiten ser repuestas con frecuencia. **Componentes eléctricos están sujetos a desgaste y rasgue natural y no están cubiertos por esta garantía. ESTA GARANTÍA ESCLUDE TODAS GARANTÍAS VERBALES, ESTRUCTURALES, EXPRESA, Ó IMPLICITA QUE PUDIERA SER APLICABLE A SKYFOOD, INCLUSO, PERO NO LIMITADO A, CUALQUIER GARANTIA IMPLICITADE COMERCIALIZACIÓN Y ADAPTABILIDAD PARA FINALIDADES PARTICULARES.** Bajo ninguna circunstancia SKYFOOD será responsable por perdida de uso, renta o lucros cesantes o por daños incidentes ó consecuentes. SKYFOOD en ninguna circunstancia será responsable por cualquier perdida, daño, daño oculto, despensa ó atraso de mercaderías, por cualquier motivo cuando dichas mercaderías estuvieren en custodia, posesión ó control de terceras partes seleccionadas por SKYFOOD para despachar, tramitar, libertar, transportar ó otros servicios relativos a estas mercaderías. El único remedio por la quiebra de cualquier garantía se limita a lo que es expuesto arriba.

3.2 Setting the thickness of the dough

In order to determine the thickness of the dough, turn the thickness control handle according to the desired measure.

Pic - 07

3.3 Cleaning

Important
Never do any cleaning when machine is plugged to the electrical network. To do the cleaning unplug it . Be sure the rollers are completely motionless.

For cleaning turn the machine off, unplug it from the electrical network. All parts that were touched by dough will have to be cleaned.

3.3.1 Clean all parts that have contact with the dough with a dry cloth.

3.3.2 Never use objects such as knives, forks and other cutting or punching tools to remove dough that is stuck in between the rollers. Use a plastic slice for cleaning or removing dough.

4. GENERAL SAFETY RULES

IMPORTANT

If any item from the GENERAL SAFETY NOTIONS section is not applicable to your product, please disregard it.

General Safety Rules were developed to more adequately clarify and instruct operators and maintenance personel.

The machine has to be handed over to the operator in good working conditions. Also the operator has to be properly instructed concerning the use and safety of the machine by the Dealer. The operator should not use the machine before getting fully familiar with the whole contents of this Instruction Manual.

4.1 Basic Operational Practice

4.1.1 CAUTION

Some parts are connected to electricity and may cause fatality when touched due to high voltage.

Never touch buttons, switches and keys with wet hands, shoes or clothes. Such recommendation not being followed may cause electric shocks and even fatality.

4.1.2 Warning

It is important to know exactly the place where the on/off switch is installed on the machine without having to search for it in case of emergency.

Before any maintenance procedure, be sure the machine is plugged off the network.
A safe and large working area shall be provided to avoid dangerous falls .

Water and oil on the floor will turn it slippery and dangerous. Be sure the floor is clean and dry.

Before turning on any switch (buttons, keys and switches) be sure the operation is correct. Check this manual if any doubt arises.

Warranty Registration

Skyfood Equipment LLC

IMPORTANT:
Only for products of the trademark: Hatteras by SKYFOOD and SKYFOOD

Questions about how to complete this form?
Call 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Return completed form to:
SKYFOOD EQUIPMENT LLC
11900 Biscayne Blvd. Suite 512
North Miami, FL 33181 - USA
Or fax form to:
305-866-2704

User Details

* Contact Person: _____

* Business type:

- ☐ Bakery and Bagel Operations
- ☐ Bakery (Associated with Restaurant)
- ☐ Bowling Center
- ☐ Business and Industry In-House Feeding
- ☐ Butcher
- ☐ Catering
- ☐ Club Stores
- ☐ Convenience Store
- ☐ Country Club
- ☐ Delicatessen (Chain / Restaurant)
- ☐ Delicatessen (Independent and Non-Restaurant)
- ☐ Food Store
- ☐ Government
- ☐ Hospital
- ☐ Lodging
- ☐ Mass Merchandiser with Grocery
- ☐ Mass Merchandiser with NO Grocery
- ☐ Meat Packer and Purveyor
- ☐ Other Business that prepares or serves food
- ☐ Other Business that sells but doesn't serve food
- ☐ Pizza (Dine In / Carry Out)
- ☐ Restaurants (Independent / Chain)
- ☐ School
- ☐ Stadiums / Coliseum
- ☐ Supermarket / Grocery
- ☐ Theme Park
- ☐ University / College
- ☐ Vineyard / Winery
- ☐ Warehouse Clubs
- ☐ Wholesale Baking Operation (Non-Institutional)

* Company Name: _____

* Address: _____

* City: _____

* State: _____ * Zip Code: _____

* Phone: _____ Fax: _____

** E-mail: _____

Web page: _____

☐ I would like to join the Mail List. ☐ I would like to join the E-mail List.

Product Details

* Product Commercial Item: _____

The Product Commercial Item can be found on the machine Product Identification Label.

* Serial Number: _____ * Confirm Serial Number: _____

This information, the Product Serial Number, can also be found on the machine Product Identification Label.

* Proof of Purchase: ☐ Yes ☐ No

* Purchased On: ____ / ____ / ____ (mm / dd / yyyy)

* Purchased From: _____
Company Name

* Indicates required field. ** Indicates required field, not mandatory by Fax.

This product will be replaced or repaired under warranty, for a period of (1) year, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

Accessories will be replaced or repaired under warranty, for a period of (30) days, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

This warranty shall not take effect until a properly completed and executed **WARRANTY REGISTRATION** form has been received by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, within thirty (30) days from the date of purchase. The **WARRANTY REGISTRATION** is available either in the Instruction Manual of every Product or at SKYFOOD's website www.skyfood.us. The End User must fill out the **WARRANTY REGISTRATION** form and send it to SKYFOOD according to the instructions posted on the referred website. **Failure to do so will VOID the warranty**.

No extended warranties for third party products. There are no other express warranties or conditions other than the one offered by each manufacturer for products sold by SKYFOOD, not under the FLEETWOOD by SKYMSEN and SKYMSEN brand.

For questions or assistance, do not return the product or accessories to the store, please call Toll Free 1-800-503-7534, or visit the Customer Service section at www.skyfood.us. For faster service please have the items name, serial number, and proof of purchase for the operator to assist you.

SKYFOOD reserves the right to change the terms of its limited warranty at any time without any prior notice. It also reserves the right to change the design and specifications of its equipment or any related documentation at any time. The end user is not entitled to upgrades or refunds resulting from these changes.

Updates
These **Terms and Conditions** were last updated on January 14th, 2014.

Never touch or give any manual command at random .

If the operation is performed by more than one operator be sure that signs of communication are clear and well understood. A following operation can procede only when the sign between operators was made and understood.

4.1.3 General

Immediately turn the machine off in case of electrical power failure.

Use only recommended oil lubs and grease or eqüivalent.

Avoid mechanical shocks which may affect the good performance of the machine.

Avoid the penetration of water, dirt or dust on electrical or mechanical components of the machine.

Do not change original characteristics of the machine.

Preserve all warning and identification signs. Do not remove any and make sure the stickers are clean and clear. Contact your nearest Technical Assistant if any has been removed or torn.

4.2 Care and observations before switching on the Dough Roller

Important
Read carefully and with attention all the contents of this Manual before turning the machine on. Be sure all instructions were well understood. If any doubts arise contact your next responsible person , or contact the Dealer.

Damaged electrical wire or cable may cause leakage and electrical shocks. Be sure to check the conditions of the wiring.

4.2.2 Warning

Be sure that the contents of this manual are all well and fully understood. Every operational function or proceeding has to be clear.

The operator has to be well aware of the functions of each key or button that is being touched. The operator has to know which is the right command to be started.

The electrical cable in use has to be adequate to hold the power of the motor

Electrical cord on the floor or near the machine must be protected , to avoid short circuits .

Oil reservoirs have to be on their adequate level. Check and add oil when necessary.

4.3 Routine Inspection

When checking the tension of the rubber belt(s) DO NOT put your fingers between the belts and neither between the gears.

Check if motor(s) , sliding and turning parts are producing abnormal noises.

Check tension of rubber belt(s) and chain(s), and change the whole set if any belt or chain is worn out .
DO NOT introduce your fingers between the belt(s) and the pully (ies) , neither between the chain(s) and the gear (s).

4.4 Operation

Do not work with loose long hair, that could get caught by parts of the machine and thus cause serious accidents. Tight the hair behind and above the head, or cover them with a scarf .

Only qualified and well trained operators may operate the machine.

NEVER operate the machine without all original safety devices in perfect conditions.

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE

For questions or assistance, call SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free**: 1-800-503-7534**, or visit the Customer Service section at **www.skyfood.us**.

SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY

Unless otherwise specified, new **FLEETWOOD by SKYMSEN** and **SKYMSEN** products, excluding accessories, sold by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC. ("SKYFOOD"), for use only in the continental United States (collectively, "Products" or singularly, "Product"), are warranted to be free from defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first. Several new products and accessories may be warranted for a period other than one (1) year while others may be subject to travel limitations, as specified on the products Instruction Manual. **Proof of purchase must be presented; if not this warranty will be VOID.** No warranty is given or implied to a subsequent transferee or any other third party. This warranty is expressly conditional upon SKYFOOD being notified of any defects in materials or workmanship within five (5) days of its occurrence, within the warranted time period. If a notice of a claim under this warranty is timely made by the End User, SKYFOOD or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"), will repair or replace the Product, at SKYFOOD's discretion, subject to the additional conditions hereinafter described.

This warranty shall not apply if damage occurs from improper installation or maintenance performed by an unauthorized service company ("Service Company"), wrong voltage, nor to the extent that Products or parts have been used other than in conformance with operating and maintenance instructions, subjected to misuse or abuse or damaged by accident, acts of God, abnormal use, stress or any other matter unrelated to SKYFOOD, and beyond its reasonable control. **This warranty does NOT cover service labor and travel to perform adjustments on products and/or accessories**. In addition to wear and tear of certain items, such as, but not limited to; glass parts, blades, stones, chopper cutting knives, plates, slicing knives, cutting disc, gaskets, oil changes, sealing tape, heat seal wires, worm gears, self-lubricating bushings, carbon brushes for electric motors, and other parts expendable by nature and that need to be replaced frequently. **Electrical components are subject to natural wear and tear, and are NOT covered by this warranty. THIS WARRANTY EXCLUDES ALL ORAL, STATUTORY, EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES WHICH MAY BE APPLICABLE TO SKYFOOD, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE.** Under no circumstances shall SKYFOOD be liable for loss of use, revenue or profit or for incidental or consequential damages. SKYFOOD shall under no circumstances be liable for any loss, damage, concealed damage, expense or delay of goods for any reason when said goods are in the custody, possession or control of third parties selected by SKYFOOD to forward, enter, clear, transport, or render other services with respect to such goods. The sole and exclusive remedy for breach of any warranty is limited to the remedies provided in the paragraph above.

All products held at non-commercial facilities or domiciles, must be taken or shipped, shipping charges prepaid, either to SKYFOOD's facility or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"). Products held at commercial facilities and weighing

4.5 After work is done

4.5.1 Always clean the machine after the operation.
UNPLUG THE MACHINE FROM THE OUTLET.

Never clean the machine unless the rollers have come to a COMPLETE STOP.

Replace all parts on its proper position before turning it on again.

Check level of oil.

When checking the tension of the rubber belt(s) and chain(s) never INTRODUCE your fingers between the belt(s) and the pulleys , neither between the (chain(s) and the gears.

4.6 Maintenace Procedure

Any maintenance operation is dangerous when the machine is on. TURN IT OFF BY UNPLUGING THE MACHINE FROM THE OUTLET.

4.7 EMERGENCY - How to proceed

In case of EMERGENCY turn the machine off IMMEDIATELY by pressing on the on/off switch on the upper part of the machine. The rollers will stop right away. Then you turn the thickness control handle to its maximum width thus allowing a wider distance between the rollers.

IMPORTANT
Immediately unplug the machine from the outlet in case of emergency. Never turn the machine on when the reversion handle is fixed in the pinion.

4.8 Warnings

The electrical and mechanical maintenance has to be performed by skilled personnel. The person in charge has to be sure that the machine is under perfect working and safe conditions before it is switched on.

5. PROBLEMS ANALYSIS AND SOLUTIONS

5.1 Problems, causes and solutions

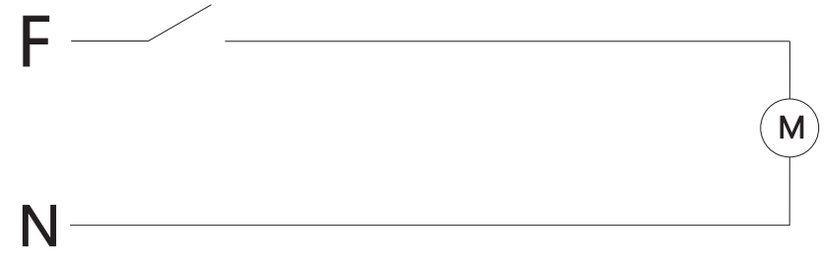
The CLM-300 Dough Roller was designed to need minimum maintenance however some performance failures may occur due to operational wearing.
Please refer to Table- 02 below in which the main possible problem/solution situations are described.
Besides the Company is ready to assist you through your Dealers as well as the Company Technical Assistance network.

* Service life – 2 years for regular work shift

Table - 02

*The laminated product got stuck in between the rollers	*Deregulated scrapers	* Call technical assistance
* Rollers stop during operation	*on/off button with bad contact *Cord or outlet with bad contact *No power	*Check if machine is plugged in outlet *Call technical assistance *Check if cord is in perfect conditions, check the pins of the plug

5.2 Diagrama Eléctrico



6. CONSEJOS GENERALES

- Do not wear loose fitting clothes while operating the unit. Do not use bracelets or any other piece of jewelry. Have your hair always shortened and held up (use hair fishnets if necessary) in a way it cannot reach any part of the machine. Roll up any loose sleeves.

- SKYMSEN is not responsible for any harm or injury caused by the negligent or inappropriate use of this equipment by any operator. This equipment must be operated only by persons whose age equals or exceeds 18 years old, in a safe and sound state of mind, free from the influence of any kind of drugs and alcohol, that received proper training and instructions regarding the correct operation of this machine, that are wearing correct and authorized safety clothes. All and any kind of modifications carried on and applied to this machine immediately nullifies any kind of warranty and may result in harm and injuries to the individuals operating this machine and to individuals that are located in the machine surrounding areas while it is being operated.

- Under no circunstances place your hands in the moving parts of the machine while it is being used. Make sure the machine has come to a complete stop before acessing the processed ingredients.

IMPORTANTE
Siempre desconecte la maquina de la red eléctrica en cualquier caso de emergencia.
Nunca accione la maquina con la perilla de reversión encajada en el piñón.

4.8 Avisos

La manutención eléctrica o mecánica debe ser hecha por una persona calificada para hacer el trabajo.

La persona encargada por la manutención debe certificarse que la maquina trabaje bajo condiciones TOTALES DE SEGURIDAD.

5. PROBLEMAS, CAUSAS Y SOLUCIONES

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

El Cilindro para Masas modelo CLM-300, fue diseñado para que necesite un mínimo de manutención. Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural causado por su uso.

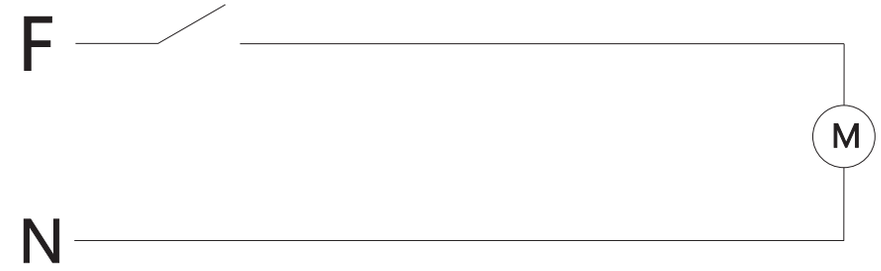
Caso haya algún problema con su maquina, verifique la Tabla 02 abajo, donde están indicadas algunas soluciones recomendadas.

*** La vida de servicio - 2 años para la jornada de trabajo normal**

Tabla - 02

* La masa queda presa entre los rollos	* Raspadores desreglados	* Llame a su revendedor
* Los rollos paran durante la operación	* Falta de energía eléctrica	* Verifique si el enchufe está conectado al soquete
	* Mal contacto de la llave liga/desliga	* Llame a su revendedor
	* Mal contacto del enchufe o del cable de alimentación	* Verifique si el cable de alimentación no está roto y verifique los pernos del enchufe.

6 ELECTRIC DIAGRAM MOD. CLM- 300



7. GENERAL ADVICES

- Do not wear loose fitting clothes while operating the unit. Do not use bracelets or any other piece of jewelry. Have your hair always shortened and held up (use hair fishnets if necessary) in a way it cannot reach any part of the machine. Roll up any loose sleeves.

- SKYMSEN is not responsible for any harm or injury caused by the negligent or inappropriate use of this equipment by any operator. This equipment must be operated only by persons whose age equals or exceeds 18 years old, in a safe and sound state of mind, free from the influence of any kind of drugs and alcohol, that received proper training and instructions regarding the correct operation of this machine, that are wearing correct and authorized safety clothes. All and any kind of modifications carried on and applied to this machine immediately nullifies any kind of warranty and may result in harm and injuries to the individuals operating this machine and to individuals that are located in the machine surrounding areas while it is being operated.

- Under no circunstances place your hands in the moving parts of the machine while it is being used. Make sure the machine has come to a complete stop before acessing the processed ingredients.

MANUAL DE INSTRUCCIONES

INDICE

1. INTRODUCCIÓN 14

1.1 SEGURIDAD 14
1.2 COMPONENTES PRINCIPALES 14
1.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 15

2. INSTALACIÓN Y PRE-OPERACIÓN 15

2.1 INSTALACIÓN 15
2.2 PRE OPERACIÓN 16
2.3 PROCEDIMIENTO PARA ALIMENTACIÓN 17

3. OPERACIÓN 17

3.1 ACCIONAMIENTO 17
3.2 REGULAJE DEL ESPESOR DE LA MASA 18
3.3 LIMPIEZA 18

4. NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD 19

4.1 PRACTICAS BASICAS DE OPERACIÓN 19
4.2 CUIDADOS Y OBSERVACIONES ANTES DE LIGAR LA MAQUINA 20
4.3 INSPECCIÓN DE RUTINA 21
4.4 OPERACIÓN 21
4.5 DESPUES DE TERMINAR EL TRABAJO 22
4.6 MANUTENCIÓN 22
4.7 COMO PROCEDER EN CASO DE EMERGENCIA 22
4.8 AVISOS 23

5. ANALISIS Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 23

5.1 PROBLEMAS, CAUSAS Y SOLUCIONES 23
5.2 DIAGRAMA ELÉCTRICO 24

6. CONSEJO GENERALES 24

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados

Siempre limpie la maquina. Para tanto, deslíguela físicamente del soquete.

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

Recoloque todos los componentes de la maquina en sus lugares, antes de ligarla otra vez.

Al verificar la tensión de las correas o de las cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas, ni entre las cadenas y sus engranajes.

4.6 Manutención

4.6.1 Peligros

Con la maquina prendida cualquier operación de manutención es peligrosa. DESLÍGUELA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANUTENCIÓN.

4.7 Como Proceder en casos de Emergencia

Delante de cualquier situación de peligro desligue la maquina con el botón Liga/desliga ubicado en la parte superior de la maquina, ocasionando así la parada de los rollos. Luego abra los rollos en la mayor graduación posible, de esta manera se obtiene la mayor abertura entre ellos.

4.2.2 Avisos

Esté seguro que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, estén completamente entendidas. Cada función o procedimiento de operación y de manutención debe estar perfectamente entendido.

El accionamiento de un comando manual (botón, llave eléctrica, palanca, etc.) debe ser hecho siempre después que se tenga la certitud de que es el comando correcto.

4.2.3 Cuidados

El cable de alimentación de energía eléctrica de la maquina, debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida.

Cables eléctricos que estuvieren en el suelo cerca de la maquina, deben ser protegidos para evitar corto circuitos.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso

Al averiguar la tensión de las correas o de las cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas, ni entre las cadenas y sus

4.3.2 Cuidados

Verifique los motores y las partes deslizantes o girantes de la maquina, con relación a ruidos anormales.

Verifique la tensión de las correas y de las cadenas y sustituya el conjunto, caso alguna correa o cadena tenga desgaste. Al verificar la tensión de las correas o de las cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y poleas, o cadenas y sus engranajes.

Verifique las protecciones y los dispositivos de seguridad para que siempre funcionen adecuadamente.

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

No trabaje con pelo largo, que pueda tocar cualquier parte de la maquina, pues el mismo podría causar serios accidentes. Amárrelo para arriba y para atrás, o cúbralo con un pañuelo.

Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina.

Nunca toque con las manos o de cualquier otra manera, partes girantes de la maquina.

JAMÁS opere la maquina, sin algún de sus accesorios de seguridad.

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Seguridad

Cuando usado incorrectamente, el Cilindro de Masas (Modelo CLM-300) es una maquina potencialmente PELIGROSA. Jamás coloque su mano en la abertura existente en la parte superior de la maquina, por donde son introducidas las masas. La manutención, la limpieza o otra cualquier actividad de servicio, solamente deben ser hechas por personas debidamente entrenadas, y con la maquina desconectada de la red eléctrica.

Las instrucciones abajo deberán ser seguidas para evitar accidentes:

- Desconecte la maquina de la red eléctrica cuando desear retirar cualquier parte removible, para hacer la limpieza, la manutención o otro cualquier servicio.
- Nunca usar instrumentos fuera a los que acompañan la maquina para auxiliar en su operación.
- Nunca use chorros de agua directamente sobre la maquina.
- Nunca use ropas con mangas anchas, principalmente en los puños, durante la operación.
- Mantenga las manos lejanas de las partes movibles.
- Nunca ligue la maquina con las manos, los zapatos o ropas mojadas.
- Cuando se haga la instalación de la maquina no sea olvidado de hacer la conexión de tierra. Una buena conexión a la tierra es importante para la seguridad suya y del equipo.
- Los operadores deben tener el pelo corto o amarrado y perfectamente protegido.
- Mantenga este manual en perfectas condiciones para cualquier consulta..

1.2 Principales Componentes

Todos los componentes que incorporan la maquina son construidos con materiales cuidadosamente seleccionados para su función, dentro de los padrones de prueba y de la experiencia de SIEMSEN.

El Cilindro para Masas Modelo CLM-300 sirve para estirar diversos tipos de masas.

Foto 01

Foto 02

1.3 Características Técnicas

Tabla 01

Características	Unidad	CLM-300
Voltaje	[V]	110 o 220(*)
Frecuencia (*)	[Hz]	50 o 60 (*)
Potencia	[CV]	1
Consumo	[kW/h]	0,75
Altura	[mm]	450
Ancho	[mm]	540
Profundidad	[mm]	445
Peso Neto	[kg]	82
Peso Bruto	[kg]	88
Capacidad (Carga de trabajo)	[Kg]	2

(*) La frecuencia y el voltaje serán únicos de acuerdo a los del motor de la maquina.

Tabla de Carga

Modelo	Carga Máxima
CLM-300	2kg de masa
CLM-300L	2kg de masa

2. INSTALACIÓN Y PRE OPERACIÓN

2.1 Instalación

El Cilindro para Masas debe ser instalado sobre una superficie estable y plana, con preferiblemente 850mm de altura y 350mm lejano del operador.

Antes de ligar el equipo averigue si el voltaje de la maquina es el mismo que lo de la red eléctrica 110 o 220V.

4.1.2 Advertencias

El local de la llave liga/desliga debe ser bien conocido, para que sea posible accionarla a cualquier momento sin la necesidad de procurarla.

Antes de cualquier manutención desconecte la maquina de la red eléctrica.

Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas.

Agua o aceite podrá hacer resbaloso y peligroso el piso. Para evitar accidentes el piso debe estar seco y limpio.

Antes de accionar cualquier comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas, etc.) verifique siempre si el comando es el correcto, o en caso de dudas, consulte este Manual.

Nunca toque ni accione un comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas, etc.) por acaso.

Si un trabajo debe ser hecho por dos o más personas, señales de coordinación deben ser dados antes de cada operación. La operación siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal sea dada y respondida.

4.1.3 Avisos

En el caso de falta de energía eléctrica, desligue inmediatamente la llave liga/desliga.

Use solamente aceites lubricantes o grasas recomendadas o equivalentes.

Evite choques mecánicos, ellos pueden causar fallas o malo funcionamiento.

Evite que agua, suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos y eléctricos de la maquina.

NO ALTERE las características originales de la maquina.

NO SUCIE, RASGUE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O DE IDENTIFICACIÓN. Caso alguna esté ilegible o perdida, solicite otra al Asistente Técnico más cercano.

LEA ATENTAMENTE Y CON CUIDADO LAS ETIQUETAS DE SEGURIDAD Y DE IDENTIFICACIÓN CONTENIDAS EN LA MAQUINA, ASÍ COMO LAS INSTRUCCIONES Y LAS TABLAS TÉCNICAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL.

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina.

IMPORTANTE :
Lea con atención y cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, antes de ligar la maquina. Certifíquese que entendió correctamente todas las informaciones. En caso de duda, consulte su superior o el Revendedor.

4.2.1 Peligro

Cables o hilos eléctricos con aislamiento dañado, pueden provocar choques eléctricos. Antes de usarlos verifique sus condiciones.

3.3.1 Todas las partes que entran en contacto con la masa deben ser limpias con un paño seco.

3.3.2 Nunca utilice objetos tales como cuchillas, tenedores y otros para limpiar los rollos y remover los residuos de masas. Utilice siempre un espátula de plástico para hacer la referida limpieza.

4. NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

IMPORTANTE

En el caso de algun item de las NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD no ser aplicable en su producto, por favor desconsiderar el mismo.

Las Nociones Generales de Seguridad fueran preparadas para orientar y instruir adecuadamente a los operadores de las maquinas, así como aquellos que serán responsables por su manutención.

La maquina solamente debe ser entregue al operador en buenas condiciones de uso, al que el operador debe ser orientado cuanto al uso y a la seguridad de la maquina por el Revendedor. El operador solamente debe usar la maquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, después de LEER ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

4.1 Practicas Básicas de Operación

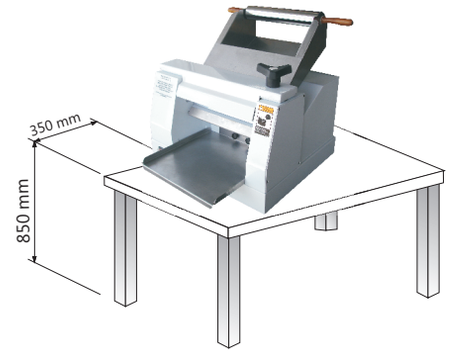
4.1.1 Peligros

Algunas partes del accionamiento eléctrico presentan pontos o terminales con altos voltajes. Cuando tocados pueden ocasionar graves choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

Nunca toque un comando manual (botón, llave eléctrica, etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas. No obedecer a esta recomendación, también podrá provocar choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

El cable de alimentación posee enchufe con dos pernos redondos y un hilo de aterramiento. Es obligatorio que los tres puntos estén debidamente conectados antes de accionar el equipo.

Foto 03



2.2 Pré Operación

IMPORTANTE

Bajo ninguna circunstancia limpie los rollos con la maquina ligada.

Primero averigue si el Cilindro para Masas está firme en su posición. Antes de usarlo los rollos deben ser limpios con un paño seco y si necesario con una espátula de plástico.

Foto - 04

2.3 Procedimiento para alimentación

IMPORTANTE
Sobre ninguna circunstancia utilice las manos para colocar o retirar cualquier residuo de masa que esté entre los rollos.

El Cilindro Laminador CLM-300, posee sistema de seguridad para evitar que los dedos alcancen los rollos en el momento de la alimentación con la maquina prendida, así que la maquina solamente prende cuando la protección de los rollos esté bajada.

Para la alimentación del Cilindro, el producto a ser laminado debe ser colocado en el canalón, conduciendolo hasta los rollos para que lo mismo sea tirado por los rollos en el momento de prender la maquina

Foto - 05

Errado

Foto - 06

Cierto

3. OPERACIÓN

3.1 Accionamiento

IMPORTANTE
Espere por la completa parada de los rollos. La maquina es silenciosa. Nunca coloque sobre la Bandeja de Alimentación objetos tales como cuchillas, cucharas y otros.

El accionamiento de la maquina es hecho a través de la llave liga/desliga ubicada en la parte superior del gabinete.

3.2 Regulaje del espesor de la masa

Para determinar el espesor de la masa, gire la perilla hasta que se obtenga el espesor deseado.

Foto - 07

3.3 Limpieza

IMPORTANTE
Nunca haga limpieza con la maquina conectada a la red eléctrica, para tal operación desconéctela de la red eléctrica.
Certifiquese que los rollos estén completamente parados.

Para hacer la limpieza primero desconecte la maquina de la red eléctrica.

.